

Gentile ospite, le diamo il benvenuto al ristorante BAIA.

Il focus di questa carta è sui sapori autunnali quali la zucca, porcini, la selvaggina, la polenta. Piatti preparati con materie prime di qualità privilegiando il territorio, generosi, gustosi e che portano calore fino all'anima.

Per far sì che un buon pasto sia anche un felice pasto per chi deve prestare più attenzione, elenchiamo i simboli degli allergeni che abbiamo riportato in carta. Su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti e che possono scatenare allergie o intolleranze.

Lieber Gast, Wir begrüßen Sie im Restaurant BAIA

Der Schwerpunkt dieser Speisekarte liegt auf herbstlichen Aromen wie Kürbis, Steinpilzen, Wild und Polenta. Gerichte, die mit hochwertigen Rohstoffen zubereitet werden, die das Gebiet begünstigen, großzügig und schmackhaft sind und die Seele erwärmen.

Damit ein gutes Essen auch für diejenigen, die besonders vorsichtig sein müssen, ein glückliches Essen ist, führen wir die Allergensymbole auf der Speisekarte auf. Auf Wunsch informiert Sie unser Personal gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

### Indice dei simboli / Index der Symbole



Preparazione con prodotti tipici  
Zubereitung mit regionalen Zutaten



Consigliato dallo Chef  
Vom Koch empfohlen



Vegetariano  
Vegetarisch

### Elenco allergeni



Cereali, glutine  
Glutenhaltiges Getreide



Sesamo  
Sesamesamen



Frutta a guscio, noci  
Hartschalenobst, Nüsse



Arachidi  
Erdnüsse



Anidride solforosa, solfiti  
Schwefeldioxid, Sulfite



Uova  
Eier



Latte, lattosio  
Milch, Laktose



Senape  
Senf



Soia  
Sojabohnen



Sedano  
Sellerie



Pesce  
Fische



Crostacei  
Krebstiere



Molluschi  
Weichtiere



Lupini  
Lupinen

### Provenienza materie prime / Rohmaterialien Herkunft

Persico / Egli

Estonia o Polonia / Estland oder Polen

Branzino / Seebarsch

Grecia, Croazia / Griechenland, Kroatien

Manzo / Rind

Svizzera, Australia / Schweiz, Australien

Vitello / Kalb

Svizzera / Schweiz

Capriolo / Rehfleisch

Europa / Europa

## Per stuzzicare l'appetito

### **Mini involtini di cavolo rosso**

*Cinque mini-involtini di cavolo rosso marinato, avvolti da un croccante velo di pasta di frumento, serviti con salsa agrodolce al lampone.*

### **Sfere di parmigiano e pera**

*Tre sfere di parmigiano fritte, con cuore cremoso alla pera.*

### **Mini-involtini di caprino**

*Cinque deliziosi mini-involtini ripieni di formaggio di capra fuso da intingere in una salsa agrodolce ai lamponi.*

### **Vol-au-vent ai porcini**

*Tre piccoli vol-au-vent di pasta sfoglia riempiti con una squisita salsa ai porcini.*

8.-



### **Mini-Rotkohlrollen**

*Fünf Mini-Rollen mit mariniertem Rotkohl, eingewickelt in eine knusprige Schicht aus Weizenteig, serviert mit süß-saurer Himbeersauce.*

8.-



### **Parmesan-Birnen-Kugeln**

*Drei frittierte Parmesankugeln mit cremigem Birnenherz.*

9.-



### **Ziegenkäserollen**

*Fünf köstliche Filo-Teigrollen, gefüllt mit geschmolzenem Ziegenkäse, zum Eintauchen in eine süß-saure Himbeersauce.*

12.-



### **Vol-au-vent mit Steinpilzen**

*Drei kleine Blätterteig-Vol-au-vents gefüllt mit einer köstlichen Steinpilzsauce.*

## Antipasti

## Vorspeisen

### **Insalata in foglie**

*Misto di insalate in foglie condite con salsa alla barbabietola o su richiesta con condimento a scelta.*

### **Insalata autunnale**

*Insalata mista con zucca, quinoa, cavolo rosso, barbabietole e insalata in foglie. Condita con salsa alla barbabietola o su richiesta con condimento a scelta.*

### **Minestrone invernale**

*Tradizionale zuppa ticinese preparata con ortaggi invernali cotti a lungo in un saporito brodo.*

### **Zuppa di porcini**

*Squisita zuppa autunnale a base di porcini, raffinata con panna, e servita con un croccante grissino ai porcini fatto in casa.*

### **Zuppa di cipolle alla farina bòa**

*Prepariamo questa classica e sempre apprezzata zuppa di cipolle in una variante regionale, usando una farina di mais tostata.*

### **Vellutata di sedano rapa**

*Liscia e cremosa zuppa di sedano rapa precedentemente cotto al forno, raffinata con un po' di panna e guarnita con nocciole tostate.*

8.-



### **Blattsalat**

*Gemischte Blattsalate mit Rote-Bete-Dressing, oder auf Wunsch mit einem Dressing Ihrer Wahl.*

10.-



### **Herbstlicher Salat**

*Gemischter Salat mit Kürbis, Quinoa, Rotkohl, Roter Bete und Blattsalat. Serviert mit Rote-Bete-Sauce, oder auf Wunsch mit einem Dressing Ihrer Wahl.*

10.-



### **Winter-Minestrone**

*Traditionelle Tessiner Suppe mit lang gekochtem Wintergemüse in einer schmackhaften Brühe.*

12.-



### **Steinpilzsuppe**

*Exquisite Herbstsuppe mit Steinpilzen, verfeinert mit Sahne und serviert mit einem knusprigen hausgemachten Steinpilz-Brotstäbchen.*

10.-

### **Zwiebelsuppe mit Bòna-Mehl**

*Wir bereiten diese klassische und immer beliebte Zwiebelsuppe in einer regionalen Variante mit geröstetem Maismehl zu.*

10.-



### **Knollensellerie-Velouté**

*Glatte und cremige Knollensellerie-Suppe die zuvor im Ofen gebacken wurde, verfeinert mit ein wenig Sahne und garniert mit gerösteten Haselnüssen.*

## Primi

## Teigwaren

### Spaghetti al pomodoro

*Un classico intramontabile della cucina italiana. Semplici ma gustosi.*

### Spaghetti Carbonara alla Ticinese

*Questo primo è sicuramente il più discusso per la sua evoluzione e per le molte interpretazioni che gli sono state date. La nostra è una ricetta moderna che prevede l'utilizzo di pancetta nostrana, panna e uova ticinesi.*

### Tagliatelle di castagne ai porcini

*Per la preparazione di questo piatto, rappresentativo del nostro territorio ricco di boschi di castagno, facciamo le tagliatelle sostituendo 1/3 della farina con farina di castagne e, una volta cotte, le condiamo con una squisita salsa ai porcini e panna.*

### Risotto ai porcini e zafferano

*Il risotto ai funghi porcini è un primo piatto cremoso e avvolgente preparato con riso carnaroli e zafferano di ottima qualità.*

### Risotto alla zucca, rosmarino e pancetta rosolata

*Per la preparazione di questo squisito risotto bilanciamo il sapore dolce della zucca con il rosmarino e, dopo la mantecatura, lo cospargiamo con una granella di pancetta rosolata.*

### Lasagne al ragù

*Ragù a lenta cottura ed una cremosa besciamella, alternati da veli di pasta all'uovo, il tutto generosamente ricoperto con formaggio grattugiato: sono gli ingredienti di questa ricetta intramontabile*

### 16.- Spaghetti mit Tomatensauce



*Ein Zeitloser Klassiker der italienischen Küche. Einfach, aber lecker.*

### 22.- Spaghetti "Carbonara" nach Tessiner Art



*Diese Spaghetti sind sicherlich die am meisten diskutierte, für Ihre Entwicklung und die vielen Interpretationen, die ihnen gegeben wurden. Unser Rezept sieht die Verwendung von Tessiner Speck, Eiern und Sahne vor.*

### 26.- Kastanien-Tagliatelle mit Steinpilzen



*Für die Zubereitung dieses Gerichts, das für unsere an Kastanienwäldern reiches Land repräsentativ ist, ersetzen wir 1/3 des Mehls durch Kastanienmehl. Nach dem Kochen werden die Tagliatelle mit einer köstlichen Steinpilz-Sahne-Sauce übergossen.*

### 26.- Risotto mit Steinpilzen und Safran



*Das Risotto mit Steinpilzen ist ein cremiger und umhüllender erster Gang, der reich an Geschmack ist.*

### 22.- Risotto mit Kürbis, Rosmarin und gebräuntem Speck



*Bei der Zubereitung dieses köstlichen Risottos balancieren wir den süßen Geschmack des Kürbisses mit Rosmarin und, nach der Mantecatura, bestreuen wir es mit gerösteten Speck Krümeln.*

### 24.- Lasagne mit Bolognese Sauce



*Langsam gekochte Bolognese Sauce und eine cremige Béchamelsauce, die sich mit schichten aus Eiernudeln abwechseln, die mit geriebenem Käse bedeckt werden: das sind die Zutaten dieses zeitlosen Rezepts.*

## Piatti vegetariani

### ✔ Sformatino di zucca

*Soffice sformatino di zucca con un a cremosa e saporita fonduta di parmigiano.*

### 👩✔ Gnocchi di patate viola

*Morbidi e colorati gnocchi di patate viola conditi con pesto di rucola e noci. Questo piatto è ricco di sapore e colore.*

### ✔ Gnocchi di castagne "Gottardo"

*Teneri gnocchi di patate e farina di castagne conditi con spinaci novelli, aglio, burro e gratinati al forno con formaggio del Gottardo*

### ✔ Lasagne verdi alle lenticchie

*La variante vegetariana delle classiche lasagne viene preparata con un ragù di lenticchie brune, besciamella, e pasta all'uovo verde per alternare gli strati. Il tutto ricoperto da parmigiano e gratinato in forno*

16.-



### Kürbiskuchen ✔

*Zarter Kürbiskuchen mit einem cremigen und schmackhaften Parmesan-Fondue.*

22.-



### Violette Kartoffel-Gnocchi ✔👩

*Weiche und farbenreiche violette Kartoffelgnocchi serviert mit Rucola- Walnüssen-Pesto.*

24.-



### Maronengnocchi "Gotthard" ✔

*Zarte Gnocchi aus Kartoffeln und Kastanienmehl, gewürzt mit Babyspinat, Knoblauch, Butter und gratiniert mit Käse vom Gotthard*

22.-



### Grüne Lasagne mit Linsen ✔

*Die vegetarische Variante der klassischen Lasagne wird mit einem braunen Linsenragout, Bechamelsoße und grünen Eiernudeln zubereitet. Alles wird mit Parmesankäse überbacken und im Backofen gratiniert*

## Secondi di pesce

### Frittura di persico e verdure

*Il nostro pastellato della casa con filetti di pesce persico e verdure, accompagnato da salsa tartare.*

### Branzino alla mediterranea

*Il branzino è l'ingrediente perfetto per creare ottimi piatti di pesce, con pochi ingredienti e tanto gusto. Questo secondo leggero preparato con pomodori, olive e basilico, porta con sé tutti i profumi del Mediterraneo.*

32.-



### Frittierter Egli und Gemüse

*Knusprige Egli Filets und Gemüse, frittiert in einem leichten Bierteig, begleitet von Tartarsauce.*

30.-



### Seebarsch nach mediterraner Art

*Der Wolfsbarsch ist die perfekte Zutat für exzellente Fischgerichte. Mit nur wenigen Zutaten und viel Geschmack bringt dieses leichte Hauptgericht, das mit Tomaten, Oliven und Basilikum zubereitet wird, alle Düfte des Mittelmeers mit sich.*

## Secondi di carne

## Fleisch Hauptgerichte

### Salmì di capriolo

*Con il salmì di capriolo, la carne viene marinata a lungo, il che la inebria dei sapori del vino e degli aromi.*

*La successiva cottura lenta e graduale le conferisce una consistenza tenera.*

*Il salmì è servito con cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, castagne caramellate e spätzli.*

### Lombatina di capriolo alla Baden Baden

*Tenera lombatina di capriolo cotta al punto rosa, servita con salsa selvaggina, spätzli, cavolo rosso, cavolini di bruxelles, porcini, castagne caramellate e mela scioppata.*

### Filetto di manzo alla griglia

*L'immancabile filetto di manzo cotto alla griglia, condito con il burro aromatico preparato dal nostro chef, servito con spicchi di patate e verdure del giorno.*

### Nodino di vitello ai porcini

*Pregiato taglio dalla schiena del vitello, cotto brevemente in padella con aromi per aromatizzare la carne e conservarne i succhi, successivamente ricoperto con una saporita salsa ai porcini ed accompagnato con tagliatelle all'uovo condite al burro.*

### Manzo brasato al Merlot

*Aletta di manzo marinato nel Merlot con aromi per almeno 24 ore e successivamente brasate a lunga cottura in forno. Il risultato sono delle tenerissime fette di manzo in salsa, servite con polenta arrostita e carote al forno.*

### 32.- Rehpfeffer



*Beim Rehpfeffer wird das Fleisch lange mariniert, wodurch es mit dem Geschmack von Wein und Aromen berauscht wird. Das anschließende langsame Garen verleiht ihm eine zarte Textur.*

*Der Rehpfeffer wird mit Rotkohl, Rosenkohl, karamellisierten Kastanien und Spätzli serviert*

### 36.- Rehrückenstück nach badischer Art



*Zartes Rehrückenstück rosa gebraten, serviert mit Wildsauce, Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Steinpilzen, karamellisierten Kastanien und Apfel in Sirup.*

### 42.- Rinderfilet vom Grill



*Das unverzichtbare Rinderfilet, gegrillt, gewürzt mit von unserem Küchenchef zubereitete aromatischer Butter, serviert mit Kartoffelspalten und Gemüse des Tages*

### 44.- Kalbskotelett mit Steinpilzsauce



*Feiner Schnitt aus dem Kalbsrücken, kurz in einer Pfanne mit Kräutern gebraten, um das Fleisch zu aromatisieren und den Saft zu bewahren, dann mit einer schmackhaften Steinpilzsauce übergossen und mit in Butter geschwenkten Eiernudeln serviert.*

### 32.- Geschmortes Rindfleisch



*Rindfleisch, das mindestens 24 Stunden lang in Merlot mit Kräutern mariniert und dann lange im Ofen geschmort wird. Das Ergebnis sind zarte Rindfleischscheiben in Sauce, serviert mit gerösteter Polenta und gebackene Karotten.*

## Proposte dolci

## Dessert Vorschläge

### Dessert del giorno



#### Tiramisù della casa

*Savoardi imbevuti di caffè ricoperti di crema al mascarpone e spolverati con cacao.*

#### Tortino al cioccolato con cuore morbido

*Caldo tortino al cioccolato con il cuore morbido servito con una fresca pallina di gelato allo yogurt e composta di more.*



#### Coppa Vermicelles

*Un classico della stagione autunnale. Vermicelli di purea di castagne serviti con una pallina di gelato alla vaniglia, meringa e panna montata.*



#### Strudel agli agrumi

*Lo strudel di crema agli agrumi è un dolce delicato ed aromatico, in cui la bontà della crema pasticcera, avvolta nel sottile e croccante strato di pasta strudel, si unisce all'aroma intenso degli agrumi semi canditi in un vero e proprio trionfo di sapori.*

9.-

### Tages Dessert

10.-



#### Hausgemachtes Tiramisu



*Savoardi in Kaffee eingeweicht mit Mascarponecreme überzogen und mit Kakao bestreut.*

12.-

#### Schokokuchen mit weichem Kern



*Warmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern, serviert mit einer kühlen Kugel Joghurteis und Brombeerkompott.*

12.-



#### Coupe Vermicelles



*Ein Klassiker der Herbstsaison. Vermicelli aus Kastanienpüree, serviert mit einer Kugel Vanilleeis, Meringue und Schlagsahne.*

12.-



#### Zitrusfrucht Strudel



*Der Zitrusfrucht Strudel ist ein zartes und aromatisches Dessert, bei dem sich die Güte der Creme, umhüllt von einer dünnen, knusprigen Schicht Strudelteig, mit dem intensiven Aroma halbkandierter Zitrusfrüchte zu einem wahren Triumph der Aromen verbindet.*

## Sorbetti

Sorbetto al limone con Vodka	12.-
Sorbetto alla pera con Williams	12.-
 Sorbetto all'uva con Grappa	12.-
Sorbetto al pompelmo con Campari	12.-
 Flûte gelato alle noci con nocino	12.-  

## Sorbets

Zitronensorbet mit Vodka
Birnensorbet mit Williams
Traubensorbet mit Grappa 
Grapefruitsorbet mit Campari
Flûte Walnuss-Eis  mit Nocino-Likör

## Coppe gelato

 <b>Coppa Ticino</b> <i>Gelato vaniglia, frutta secca sotto grappa, panna montata, cacao</i>	8.-/12.- 
<b>Affogato al caffè</b> <i>gelato vaniglia, caffè espresso, panna montata, cacao</i>	8.-/12.- 
<b>Caffé Glacé</b> <i>gelato al caffè, salsa al caffè, panna montata</i>	8.-/12.- 
<b>Coppa Denemark</b> <i>gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, panna montata</i>	8.-/12.- 
<b>Coppa Amarena</b> <i>gelato alla vaniglia, amarene, panna montata</i>	8.-/12.- 
<b>Coppa Amaretto</b> <i>Amaretti, gelato vaniglia, liquore amaretto, panna montata, salsa cioccolato</i>	8.-/12.-  
<b>Pallina gelato</b> <i>limone, pompelmo, pera, uva, albicocca, vaniglia, cioccolato, caffè, fragola, noci.</i>	3.50 

## Sorbets

<b>Tessiner Coupe</b>  <i>Vanilleeis, Trockenfrüchte in Grappa eingelegt, Schlagsahne, Kakao</i>
<b>Affogato al caffè</b> <i>Vanilleeis, Espresso, Schlagsahne, Kakaopulver</i>
<b>Café-glacé</b> <i>Kaffee-Eis, Kaffeessauce, Schlagsahne</i>
<b>Coupe Dänemark</b> <i>Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne</i>
<b>Coupe Amarena</b> <i>Vanilleeis, Amarena-Kirschen, Schlagsahne</i>
<b>Coupe Amaretto</b> <i>Amaretti Biskuit, Vanilleeis, Amaretto Likör, Schlagsahne, Schokoladensauce</i>
<b>Eis Kugel</b> <i>Zitrone, Grapefruit, Birne, Traube, Aprikose, Vanille, Chokolade, Kaffee, Erdbeer, Walnüsse.</i>



Gentili clienti,  
vi proponiamo i nostri buoni regalo: un'idea simpatica e stuzzicante che sicuramente farà la gioia di chi avrà il piacere di riceverlo. I nostri buoni sono semplicemente regali perfetti per occasioni speciali come Natale, compleanni, anniversari di matrimonio o semplicemente per trascorrere del tempo insieme.



Sehr geehrte Kunden,  
wir möchten Ihnen unsere Geschenkgutscheine anbieten: eine nette und appetitanregende Idee, die denjenigen, der sie erhält, mit Sicherheit erfreuen wird. Unsere Gutscheine sind das perfekte Geschenk für besondere Anlässe wie Weihnachten, Geburtstage, Hochzeitsjubiläen oder einfach, um Zeit miteinander zu verbringen



Chers clients,  
nous vous proposons nos chèques cadeaux : une idée sympathique et appétissante qui ne manquera pas de ravir ceux qui auront le plaisir de la recevoir. Nos bons sont tout simplement des cadeaux parfaits pour des occasions spéciales telles que Noël, les anniversaires, les anniversaires de mariage ou simplement pour passer du temps ensemble.



Dear customers,  
we would like to propose our gift vouchers to you: a nice and appetising idea that is sure to delight those who will have the pleasure of receiving it. Our vouchers are simply perfect gifts for special occasions such as Christmas, birthdays, wedding anniversaries or simply to spend time together.